MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Pollo en salsa de mostaza

2 raciones

Ingredientes

- Pechugas de pollo
- Cebolla
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimentón
- Mostaza
- Patatas
- Caldo
- Nata de cocinar

Elaboración

1. Lavar y cortar la patata en rodajas
2. Colocar sobre papel de horno y añadir sal, pimienta, orégano, pimentón y aceite de oliva virgen extra
3. Hornear a 200° durante 20-25 minutos
4. Salpimentar las pechugas y marcarlas en una sartén con aceite de oliva virgen extra
5. En la misma sartén añadir la cebolla y rehogarla poco a poco
6. Añadir 1 cdita de pimentón y mostaza e integrar
7. Cubrir con caldo y nata de cocinar y dejar hervir un par de minutos para que vaya espesando
8. Echar las pechugas en la sartén para que se impregnen de la salsa
9. Emplatar: colocar las pechugas, las patatas crujientes y echar la salsa por encima

Hecho con CookNest